Fluxograma de um engenho de açúcar colonial
1. o cana chega e é moída
2. o caldo é guindado (se a moenda estiver em um plano superior, isso não é necessário)
3. o caldo chega aos tachos e é sucessivamente escumado e concentrado
3a. escravo alimenta a fornalha
3b. escravo tira as cinzas da fornalha
3c. as cinzas são usadas para lavar as formas
4. sala de purga
4a-g. as formas são preparadas, colocadas, enchidas, taipadas, borreadas, regadas, mexidas
5. o pão-de-açúcar é desenformado
5a-c. o pão é cortado (as “caras”, mais largas, são o açúcar bom), é mascavado (açúcar inferior),e o cabucho, ponta suja é cortado e o mascavado é quebrado
6. as caras e o mascavado vão para o balcão de secar
7 e 8. o açúcar é remexido e ensacado
Vittorio Pastelli 1997
Ilustrações individuais a partir de FERNANDES, Hamilton - Açúcar e álcool, ontem e hoje, Instituto do Açúcar e do Álcool, 1971
1
2
3
3a
3b
3c
4
4a
4b
4c
4d
4e
4f
4g
5
5a
5b
5c
6
7
8